

NASTAR GULUNG



Hidangan Special Rosebrand



Gula Kristal Rose Brand



Margarine Rose Brand



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



ALAT & BAHAN

Bahan :

250 gr Margarin ROSE BRAND
50 gr Gula Halus ROSE BRAND
1 butir Kuning telur
250 gr Terigu protein rendah
50 gr Tepung maizena
50 gr Susu bubuk

Olesan :

1 butir kuning telur

Bahan Selai :



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Kocok Margarin ROSE BRAND dan Gula Halus ROSE BRAND hingga rata, kemudian masukkan telur dan kocok rata.
2. Tambahkan terigu, tepung maizena dan susu bubuk, lalu aduk rata.
3. Cetak adonan menggunakan spuit, lalu beri selai dan gulung.
4. Panggang nastar dengan suhu 150 derajat hingga matang. Setelah matang, diamkan dalam suhu ruangan, lalu berikan olesan. Setelah kering, oven kembali dengan api atas dengan suhu 110 derajat celcius.
5. Angkat, dinginkan dan simpan dalam toples.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

